

Kapustová polévka

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

250 g	kapusta
2 ks	brambor
1 ks	větší mrkev
1 ks	malý celer
1 ks	sředně velká cibule
5 stroužek	česnek
kousek	máslo
1 a 1/2 l	zeleninový vývar
	mletý pepř
1 lžička	sůl
	drcený kmín
trochu	citronová šťáva
	zelená petrželka



Postup přípravy

Kapustu omyjeme, odstraníme z ní tuhé části a jednotlivé listy nakrájíme na nudličky. Brambory, mrkev a celer očistíme (oloupeme) a nakrájíme na malé kostičky. Cibuli a česnek nasekáme najemno. V hrnci si rozpálíme máslo, přidáme mrkev, celer, cibuli, česnek a vše osmažíme. Po 5 minutách přidáme nakrájené brambory. Směs osolíme, opepříme a opékáme dalších 5 minut. Poté zalijeme zeleninovým vývarem, přidáme drcený kmín a pokrájenou kapustu. Vaříme do změknutí (asi 15 až 20 minut). Na závěr dochutíme citronovou šťávou a ozdobíme čerstvou petrželkou. Ihned podáváme.